毎日多忙な女性の小腹を満たすカップこんにゃく麺に『こばらみちる 可憐にコリアン（牛だし韓国コムタン）』新登場

こんにゃく製造販売のマンナンミールカンパニー（ハイスキー食品工業株式会社、本社：香川県木田郡三木町、社長：菱谷龍二）は、水もお湯も不要なカップマンナンヌードル「こばらみちる 世界deみちる☆麺の旅」シリーズに、新しい味「こばらみちる
可憐にコリアン（牛だし韓国コムタン）」を加え11月12日 より全国出荷・販売を開始します。

■業界初 「水・お湯不要」なカップ麺 簡便さをとことん追求
「こばらみちる」は読んで字のごとく「小腹が満ちる」。今すぐ食べたいときも、疲れているときも、簡単においしく「小腹が満たせる」商品。当社独自技術で実現した、水もお湯も不要の”レンジ2分ですぐ食べられる、低カロリー・低糖質のこんにゃく麺です。
「可憐にコリアン（牛だし韓国コムタン）」は、2020年秋に発売した「世界deみちる☆麺の旅」シリーズの新商品。
同シリーズは、忙しい毎日の調理の手間を減らしつつ、健康も保ちたい女性向けに開発しました。下味付きのマンナンヌードルを“保存液ごと”カップに開け、粉末スープと合わせてレンジで約2分加熱すれば完成という、簡便さをとことん追求したものです。
コロナ禍で旅行にも出かけにくい中、せめて海外旅行気分だけでも楽しんでいただきたい。そんな想いから生まれた「世界deみちる☆麺の旅」シリーズ。タイ、ベトナムに続いて今回は韓国がテーマです。
韓国の代表的なスープ料理のひとつ、コムタン風の、牛だしが効いたコクのあるスープに、ヘルシーなマンナンヌードルを合わせました。

※「マンナンヌードル」は、当社独自の脱アルカリ技術で開発した、臭いがなく水洗い不要ですぐに食べられるこんにゃく麺の総称。手軽さと美味しさ
そして超低カロリー、低糖質が特徴です。

■「簡単」・「おいしい」・「ヘルシー」・「便利」
◯下処理不要でレンジでチンするだけ（※特許製法）
※(1)特許第5390077：こんにゃくをアルカリ領域でバランスよく味付けできる製法、
(2)特願第2019-
208955：アルカリこんにゃくに、バランスよく脱アルカリ、味付けできる調味料と組み合わせる手法（特許出願中）
◯下味が付いたおいしいこんにゃく麺に、韓国風牛だしが効いた、コクがありまろやかなスープがマッチ
◯超低カロリー・低糖質（一食あたり38kcal、糖質3.8g）、食物繊維レタス約1.5個分（3.4～3.7g）
◯買い置きに便利 常温で長期保存180日

【商品概要】
品名:可憐にコリアン（牛だし韓国コムタン）
内容量:269.3g
カロリー・糖質:38kcal・糖質3.8g（1人前）
希望小売価格:220円(税別)
賞味期限 180日
通販サイト:マンナン王国 https://www.mannan-country.com/
SNS:Twitter、Instagram、Facebook、YouTubeでも配信中

【本件に関するお問い合わせ先】
企業名：ハイスキー食品工業株式会社
担当者名：菱谷哲嗣（ひしたにのりつぐ）
TEL：087-898-1125
Email：noritsugu@haisky.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com